La mejor elección
LECHE
INFORMACIÓN MÁS CLARA
Una parte muy importante de los alimentos es su ETIQUETADO con la información más CLARA, COMPLETA y ÚTIL

Información obligatoria

volver

Para ofrecer toda la información necesaria al consumidor, en el etiquetado de información alimentaria hay algunas menciones que son obligatorias:

Información básica
Identidad, composición, propiedades u otras características.

Protección y uso seguro
Efectos sobre la salud, alérgenos, duración, almacenamiento y uso seguro.

Nutrición
Información nutricional, también para consumidores con necesidades dietéticas especiales.

Productos envasados y no envasados

Las normas sobre información obligatoria pueden variar en función del producto, el modo de venta o la forma de presentación, por ello es importante conocer sus diferencias.

Alimento envasado: Son los alimentos que se envasan antes de su venta, de forma que no se pueda modificar el contenido sin abrir el envase, por ejemplo: yogures, cajas de cereales, botellas o cartones de leche.

Alimento no envasado: Son aquellos que se presentan sin envasar o se suministran por establecimientos que sirven comidas (bares, restaurantes, comedores…), los que se suministran a otros establecimientos (residencias de ancianos, hospitales, colegios…), los alimentos que se venden al peso o a granel (legumbres, hortalizas…), los productos que se envasan a petición del consumidor (fiambres, pescados…) o que se envasan por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

Información obligatoria de los productos envasados

La siguiente información se indicará en la etiqueta de forma clara, legible y en castellano:

Denominación

Indica qué es exactamente lo que se ofrece. Debe incluir la denominación legal del alimento, y si ésta no existe, se utiliza la denominación habitual o descriptiva, de forma que podamos saber en todo momento de qué se trata.

Ingredientes

La lista de ingredientes (de mayor a menor peso) incluye las sustancias o productos que se utilizan en la fabricación del alimento y que permanecen en el producto final.
Es obligatoria excepto en algunos productos, como por ejemplo los productos que proceden de un solo ingrediente; frutas, hortalizas y patatas sin manipular; vinagres de fermentación sin otros ingredientes añadidos; queso, mantequilla, leche y nata fermentada sin ingredientes añadidos en el proceso; bebidas que tengan más de 1,2 % en volumen de alcohol.

Alérgenos

Se destacan todas las sustancias usadas en la fabricación y presentes en los productos causantes de alergias o intolerancias.

Cantidad neta

La cantidad de producto se expresa en litros, centilitros, mililitros, kilogramos o gramos, según el tipo de producto.

Fechas duración/caducidad*

La fecha de duración es la fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades: "consumir preferentemente antes del..." seguido del día/mes/año o "consumir preferentemente antes del fin de..." seguido de mes/año o solo año.
La fecha de caducidad aparece en productos muy perecederos, como el pescado fresco o la carne picada: "fecha de caducidad..." seguido del día/mes y eventualmente el año.

Conservación y utilización

Se indicarán pautas cuando el alimento tenga unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización.

Empresa

Se indica el nombre o la razón social y la dirección de la empresa alimentaria.

País de origen / lugar de procedencia

Obligatorio en algunas circunstancias. Por otro lado, en las carnes envasadas de algunas especies (ovino, porcino, caprino y aves de corral) es obligatorio facilitar información sobre el país de origen o el lugar de procedencia. Reglamento de Ejecución (UE) N°1337/2013 de la Comisión.

Modo de empleo

Debe indicarse de forma que permita un uso apropiado del alimento, en caso de que fuese difícil sin esta información.

Alcohol

Se indica el volumen de alcohol "% vol" en las bebidas que tengan más de un 1,2 %.

Información nutricional

La información nutricional incluirá el valor energético y las cantidades de grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

Información obligatoria de los productos no envasados

La información obligatoria para cada tipo de producto puede presentarse a través de etiquetas, rótulos, carteles, o cualquier otro

medio, incluidas las herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal (es decir, información oral verificable).

Hay diferentes modalidades de venta de alimentos no envasados y en cada una de ellas existen unos requisitos de información mínima obligatoria:

Sustancias que causan alergias o intolerancias

Es obligatorio que todos los productos informen claramente de la presencia de estos ingredientes.

Sin envasar suministrados por colectividades

En restaurantes, comedores, hospitales... la información obligatoria es la relativa a los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias alimentarias.

Sin envasar o envasados en punto de venta a petición del comprador

Los productos sin envasar o envasados a petición del consumidor tienen que informar obligatoriamente de la denominación del alimento, cantidad de ingredientes y grado alcohólico en bebidas con graduación superior al 1,2%. En algunos casos pueden ser obligatorio facilitar otros datos.

Envasados por los titulares del comercio minorista para venta inmediata

Los productos envasados en el establecimiento para su venta inmediata deben llevar la misma información que los productos envasados, excepto la información nutricional: denominación del alimento, ingredientes, sustancias que causan alergias e intolerancias, cantidad neta, país de origen en algunas circunstancias, fecha de consumo preferente o fecha de caducidad, condiciones especiales de conservación, datos del operador...

Envasados en bolsas

En el caso de las frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos envasados en bolsas o con envases que permitan apreciar claramente el alimento a simple vista, deberán informar únicamente de la denominación del alimento, cantidad neta y empresa alimentaria.

Información obligatoria de la venta a distancia de alimentos

Venta a distancia de productos no envasados

Debe identificarse la información obligatoria en función de cada modalidad (excepto el país de origen o lugar de procedencia) y estar disponible antes de que se finalice la compra sin costes adicionales. Toda la información acompañará a los alimentos en el momento de su entrega.
La información sobre alérgenos siempre debe facilitarse antes de realizar la compra y acompañará al alimento de forma escrita en el momento de su entrega en el domicilio.